West Bend®

Chris Freytag Countertop Oven

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not touch heating elements as serious burns may result.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of appliance when in operation.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- Unplug oven and close door if fire is observed.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, cardboard and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not cover rack, bake/drip pan or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.
- Always turn timer control and heat selector to “OFF” and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning.
- Failure to clean after each use may result in fire hazard.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Do not use sharp utensils to clean oven door glass as scratching may weaken it and cause shattering.
- Set cooking containers, pans, bake/drip pan and rack on a hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table, or other surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- This device is not intended to heat oil or other liquids.
- Extreme caution must be used when removing the bake/drip pan or disposing of hot grease.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not attempt to repair this product yourself.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Oven Rack: Your oven includes a chrome plated oven rack. This must be placed in to the oven with the rounded side towards the back of the oven. Turning the rack upside down will allow for more space in relation to the heating elements, allowing taller foods to fit in to the oven.

Bake/Drip Pan: The bake/drip pan may be used for baking or reheating foods or to catch drippings.

Crumb Tray: Allows for easy disposal of crumbs.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

- Remove any stickers or labels from heating surfaces.
- Make sure the oven is free from any paper or objects not intended for use in the oven.
- Clean the interior, oven rack, crumb tray, bake/drip pan and other accessories as described in the "Cleaning Your Countertop Oven" section of this manual.
- Ensure clean, dry crumb tray is in position before operating the countertop oven.
- Select a location for your oven that is level, in an open area with at least 6" clearance from walls, curtains, or cabinets.
- Before using for the first time, turn the temperature control to "MAX/TOAST" and set timer control for 5 - 10 minutes or until any smoke dissipates. This will eliminate any manufacturing oils.

USING YOUR COUNTERTOP OVEN

Basic Use:

1. Place countertop oven on a dry, level, **heat-resistant** surface, away from any edges.
2. Plug the cord in to a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY. Ensure that the cord is not touching any part of the oven before and during operation.**
3. Insert crumb tray. Place the oven rack and/or bake/drip pan in to the desired position.
4. Set the function control to the desired setting.
5. Set the temperature control to the desired cooking temperature.
6. Set the timer control and allow the oven to preheat for 4 - 8 minutes. **Note**: The "TOAST" function requires no preheating.
7. After the oven has preheated, place the food in the oven, onto the oven rack. Use the appropriate cooking container if required. Set the timer control to the desired cooking time.
8. When the time has elapsed, a bell will sound and the oven will turn off automatically. Using hot pads or oven mitts, open the door and remove the food container. Unplug from the electrical outlet. Allow the oven to cool completely before cleaning.

CAUTION: Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.

NOTE: Follow the package or recipe directions for baking times and temperatures when baking pizza, appetizers, cookies, cakes, etc. Because your countertop oven is smaller than a conventional oven, it may heat up faster and cook in a shorter time period. Be sure to monitor the food closely to prevent burning. Also, if making multiple batches, you may want to reduce cook times for subsequent batches after the initial batch is done. For easy cleanup, position the bake/drip pan in the bottom rack support guide to catch any spillover.

Bake/Convection Bake Function: (top & bottom element)

CAUTION: Do not use roasting bags, plastic or glass containers in the oven as damage could occur.

1. Position the oven rack in to the bottom rack support guide.
2. Place item to be baked (in proper cooking container) onto the oven rack.
3. Set the temperature control to the desired temperature.
4. Set the function control to “BAKE/CONVECTION BAKE”. Preheat the oven by setting the timer control to desired preheat time. We recommend 4 - 8 minutes.
5. Once preheated, turn the timer control clockwise to desired cook time. If baking is complete before the timer sounds, turn the timer control counter-clockwise to “OFF,” or manually set the function control to “OFF”. **Note:** If the oven is turned off by turning the function control to “OFF,” the timer will continue to count down to 0. Use hot pads or oven mitts to open the door and remove the cooking container. **CAUTION:** Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.

Baking/Roasting Guide

All roasting times are based on cooking meats at a thawed temperature. Frozen meats may take much longer. Use of a meat thermometer is highly recommended. Cooking results may vary; adjust these times to suit your individual requirements. For best results, pre-heat the countertop oven for 4 - 8 minutes at the desired cooking temperature.

MEAT	OVEN TEMP	TIME PER LB.
Pork Roast	325°F (165°C)	40-45 min.
Beef Roast	300-325°F (150°-165°C)	25-30 min.
Ham	300-325°F (150°-165°C)	35-40 min.
Chicken	350°F (175°C)	25-30 min.

Baking Pizzas: (top & bottom heating element)

1. Place the oven rack in to the middle rack support guide.
2. Set temperature control to “MAX/TOAST” (≈475°F - 246°C).
3. Set function control to “BAKE/CONVECTION BAKE”.
4. Preheat oven for 4 - 8 minutes. Place pizza onto the oven rack, making sure it is as far back as it will go inside the oven. Bake to desired doneness. For optimal browning performance do not insert the bake/drip pan.

Broil Function: (top heating element)

1. Place the food item into the bake/drip pan.
2. Place the oven rack in the appropriate rack support guide in either the up or down position. Place the bake/drip pan with food on to the oven rack. Ensure there is at least a 1” clearance between the food and the heating elements.
3. Set the function control to “BROIL”.
4. Set the temperature control to “MAX/TOAST” (≈475°F - 246°C).

5. Set the timer control to the desired time. When the time has elapsed, a bell will sound and the oven will turn off automatically. Using hot pads or oven mitts, open the door and remove the bake/drip pan and food. **CAUTION:** Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.

Broiling Guide

Results may vary; adjust the cooking temperatures and times to suit your individual requirements. Check often during broiling to avoid overcooking. All broiling times are based on meats that are at a thawed temperature. For best results, pre-heat the countertop oven for 4 - 8 minutes at the desired cooking temperature.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
Hamburger	400℉ (205℃)	15-20 min.
T-Bone Steak	400℉ (205℃)	20-25 min.
Pork Chops	400℉ (205℃)	20-25 min.
Lamb Chops	400℉ (205℃)	20-25 min.
Chicken Legs	400℉ (205℃)	30-35 min.
Fish Filets	350℉ (175℃)	20-25 min.

Toast Function: (top & bottom heating element)

The large capacity oven allows for toasting 1 to 6 slices of bread, 6 English muffin halves, frozen waffles, or pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place the food in the center of the oven.

1. Ensure the crumb tray is in position.
2. Place the oven rack in the middle rack support guide in the up position. Place food to be toasted onto the oven rack.
3. Set the temperature control to “MAX/TOAST” (≈475℉ - 246℃). No preheat is required in this setting.
4. Set the function control to “TOAST” setting.
5. Set the timer control to the desired time. Longer time will produce darker toast.
6. When toasting is complete, remove the oven rack using hot pads or oven mitts. **Note:** If toasting several batches of bread, one after the other, set the timer control for less time after the first batch as the oven will be warm and require less toasting time.

Warm Function: (top & bottom heating element)

To use the countertop oven to keep cooked food warm, follow these steps.

1. Set the function control to “BAKE/CONVECTION BAKE”.
2. Set temperature control to “WARM” (≈175℉ - 79.4℃).
3. Set timer control to desired warming time.
4. Remove food from oven when warm time is complete, or when you are ready to serve.

HELPFUL HINTS

- Convection cooking uses hot air movement, by means of a fan, and provides faster cooking in many cases than regular radiant type countertop ovens. The fan sends hot air to every area of the food, quickly sealing in moisture and flavor, producing more of an even temperature all around the food. The Chris Freytag Countertop Convection oven was designed with a very quiet fan. If you do hear a motor running (humming), it's the convection feature hard at work. Check to ensure that your oven is on a level surface. If the oven is not level, it may rattle.
- To accommodate a wide variety of foods, the oven rack is reversible and has three rack positions. The rack can be inserted in the up or down position in to any of the rack support guides located along the oven sidewalls.
- **Recommended Pan Sizes** – The following pan sizes should fit your Countertop Oven. To be sure the pan will fit, place the pan inside the oven prior to preparing your recipe. When baking in loaf pans, we recommend you do not fill the pan more than half full.
  - 12-cup mini muffin pan
  - 6-cup muffin pan
  - 8 x 4 loaf pan
  - 9 x 5 loaf pan
  - 8" round or square baking pan or dish
  - 1-1½ quart casserole dish – most types

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

CAUTION: Before cleaning any part of the oven, always set the timer and function controls to "OFF," unplug the cord from the electrical outlet and allow the oven to cool completely.

To keep your countertop oven clean, wipe away food spills, spatters, and crumbs after each use.

1. The oven rack, bake/drip pan, and crumb tray may be washed in warm, soapy water with a dishcloth, rinsed and dried or in an automatic dishwasher. Do not use any metal or abrasive scouring pads or cleansers on these parts as damage to the finish may occur.
2. Wipe the exterior of the oven and glass door with a soft, damp cloth and dry. Do not use any type of scouring pad or cleaner on the exterior surfaces or the glass door as scratching will occur. If glass is scratched, it can weaken and shatter.
3. Wipe the interior of the oven with a damp cloth, wipe clean and dry. Do not use any metal or abrasive scouring pads, cleansers, or oven cleaner on the inside of oven, as damage will occur. Be careful when wiping around the heating elements to prevent damage.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked/under cooked foods	Incorrect temperature or function setting	Adjust time or temperature. Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and cook in shorter periods of time.
	Rack placement	Rack may need to be adjusted to accommodate specific food types.
Smoke or Odor upon Heating	Manufacturing Oils	Some smoke and/or odor may occur upon initial heating due to the release of manufacturing oils – this is normal. Run empty oven through heating cycle for 5-10 minutes at "MAX/TOAST".
Noises	Expansion/Contraction upon heating.	Some minor expansion/ contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.
	Convection Fan	If your countertop oven is the convection model, make sure that your oven is on a level surface.
Burnt smell	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to "Cleaning Your Oven" section.
Oven does not turn on	Appliance is unplugged.	Plug appliance in to electrical outlet
	Function control set to "OFF".	Set function control to desired setting.
	Timer is not on.	Turn timer control to desired setting.
Heating element does not stay on		Heating elements will cycle on and off to maintain the proper temperature.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________

L5837 02/11 West Bend®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

West Bend®

Chris Freytag Four à Poser Sur un Plan de Travail

Mode d'emploi



Enregistrez cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Electrics sur notre site Internet: **www.registerfocus.com**

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou dégât matériel, veuillez lire et appliquer la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées et les boutons.
- Ne touchez pas les éléments chauffants car cela risque d'entraîner des brûlures graves.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable, notamment des rideaux, des draperies, des parois et équivalents, pendant son fonctionnement. Ne rangez aucun élément au-dessus de l'appareil pendant son utilisation.
- Les aliments de grande taille ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans cet appareil car ils sont susceptibles de provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Débranchez le four et fermez la porte si vous remarquez du feu.
- Ne rangez aucun matériel, à part les accessoires recommandés par le fabricant, à l'intérieur de ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: plastique, papier, carton et autres.
- Vous devriez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués à partir de matériaux autres que du métal ou du verre.
- Ne couvrez pas la grille, le plateau à cuire/égoutter ni aucune des pièces du four à l'aide de feuilles de papier aluminium; car cela entraînerait une surchauffe.
- Positionnez toujours la commande du minuteur ainsi que le sélecteur de température sur "OFF » et débranchez l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
- Le fait de ne pas nettoyer l'appareil après chaque utilisation risque de provoquer un incendie.
- Ne nettoyez pas à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas d'ustensiles coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four car les rayures risquent de l'affaiblir et de la faire se briser.
- Posez les récipients de cuisson, les plats, les plats à cuire/égoutter ainsi que la grille sur une manique, sur un dessous de plat ou sur toute autre surface protégeant de la chaleur.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Cet appareil n'est pas conçu pour faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau de cuisson/égouttoir ou lorsque vous jetez la graisse à haute température.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution, et de blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toute autre pièce électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Branchez toujours le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Pour le débrancher, positionnez l'une des commandes sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Débranchez toujours la fiche de la prise secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de remettre en place ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer un incendie, une électrocution voire une blessure.
- N'utilisez aucun appareil présentant un cordon ou une fiche détérioré(e), après un disfonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence dans leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance électrique indiquée sur le cordon de rallonge est supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche se raccorde à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon de raccordement à la terre à trois fils. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de vous prendre les pieds dedans, positionnez le cordon de rallonge de façon à ce qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre zone d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être branchée sur une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'encastre pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche présente un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Ne tentez pas de réparer ce produit vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Grille du Four: Votre four comprend une grille de four chromée. Celle-ci doit être placée dans le four avec le côté arrondi orienté vers l'arrière du four. Placer la grille à l'envers permettra d'obtenir davantage d'espace en relation avec les éléments chauffants, permettant ainsi à des aliments de plus grande taille de s'adapter à l'intérieur du four.
Plateau à Cuire/Égoutter: Le plateau à cuire/égoutter peut être utilisé pour cuire ou pour réchauffer des aliments ou pour récupérer des coulures.
Plateau de Récupération des Miettes: Permet de jeter facilement les miettes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avant de le jeter. L'emballage peut contenir des accessoires.

- Retirez tout autocollant ou étiquette se trouvant sur les surfaces chauffantes.
- Assurez-vous que le four ne contient aucun papier ou objet non conçu pour une utilisation dans le four.
- Nettoyez l'intérieur, la grille du four, le plateau de récupération des miettes, le plateau à cuire/égoutter et les autres accessoires tel que décrit dans la section « Nettoyage de Votre Four à Poser Sur un Plan de Travail » de ce manuel.
- Assurez-vous qu'un plateau de récupération des miettes propre et sec est en position avant d'utiliser le four à poser sur un plan de travail.
- Sélectionnez un emplacement pour votre four qui est à plat, dans un lieu ouvert avec un espace dégagé d'un minimum de 6" (15.24 cm) par rapport aux murs, rideaux ou placards.
- Avant la première utilisation, veuillez tourner le réglage de température sur « MAX/TOAST » (max/toast) et régler la commande du minuteur sur 5 - 10 minutes ou jusqu'à ce que la fumée se dissipe. Ceci éliminera tout résidu d'huiles de fabrication.

UTILISATION DE VOTRE FOUR À POSER SUR UN PLAN DE TRAVAIL

Utilisation classique:

1. Placez votre four sur une surface plane et sèche, **résistante à la chaleur**, loin de toute extrémité.
2. Branchez le cordon sur une prise secteur de 120 volts AC **UNIQUEMENT. Assurez-vous que le cordon n'est en contact avec aucune des pièces du four avant et pendant l'utilisation.**
3. Insérez le plateau de récupération des miettes. Placez la grille du four et/ou le plateau à cuire/égoutter dans la position souhaitée.
4. Réglez la commande de fonction sur le paramètre souhaité.
5. Paramétrez le réglage de la température sur la température de cuisson souhaitée.
6. Réglez la commande du minuteur et laissez le four préchauffer pendant 4 - 8 minutes. **Remarque:** La fonction « TOAST » (toast) ne nécessite aucun préchauffage.
7. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four, sur la grille du four. Utilisez le récipient de cuisson adapté si nécessaire. Paramétrez le réglage de la température sur la durée de cuisson souhaitée.
8. Une fois le temps écoulé, une sonnerie va retentir et le four va s'éteindre automatiquement. En utilisant des maniques ou des gants de cuisine, ouvrez la porte et sortez le récipient contenant les aliments. Débranchez le four de la prise secteur. Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION: Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous ouvrez la porte. Maintenez les mains et le visage à l'écart car de l'air très chaud ou de la vapeur peuvent s'échapper au moment de l'ouverture de la porte. Ne placez rien sur la porte vitrée, car cela risque de la détériorer.

REMARQUE: Suivez les instructions fournies sur l'emballage ou les instructions de la recette pour les temps de cuisson et les températures lorsque vous cuisez des pizzas, des amuse-bouches, des cookies, des gâteaux, etc. votre four à poser sur un plan de travail étant plus petit qu'un four traditionnel, il peut atteindre des températures élevées plus rapidement et cuire dans un laps de temps moins long. Assurez-vous de bien surveiller les aliments afin de ne pas les brûler. De plus, si vous préparez plusieurs cuissons à la suite, il est possible que vous deviez réduire les temps de cuisson pour les fournées suivantes après la première cuisson. Pour un nettoyage facile, positionnez le plateau à cuire/égoutter dans le guide de support de la grille inférieure afin de recueillir tout écoulement.

Fonction Four/Four à Convection: (éléments de chauffage supérieur & inférieur)
ATTENTION: N'utilisez pas de sachets à rôtir, de récipients en plastique ou en verre dans le four car cela risque d'entraîner des détériorations.

1. Positionnez la grille du four dans le guide de support de grille du bas.
2. Placez l'élément à cuire (dans un récipient de cuisson adapté) sur la grille du four.
3. Paramétrez le réglage de température sur la température souhaitée.
4. Positionnez le contrôle des fonctions sur «BAKE/CONVECTION BAKE » (four/four á convection). Préchauffez le four en réglant la commande du minuteur sur le temps de préchauffage souhaité. Nous recommandons 4 - 8 minutes.
5. Une fois le four préchauffé, tournez la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson souhaité. Si la cuisson est terminée avant que le minuteur ne se déclenche, tournez la commande du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers « OFF » (arrêt), ou positionnez manuellement la commande des fonctions sur « OFF » (arrêt). **Remarque:** Si le four est éteint en tournant la commande des fonctions vers « OFF » (arrêt), le minuteur va poursuivre son décompte jusqu'à 0. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour ouvrir la porte et pour sortir le récipient de cuisson. **ATTENTION:** Faites preuve d'une extrême prudence au moment où vous ouvrez la porte. Maintenez les mains et le visage éloignés car de l'air très chaud ou de la vapeur peuvent s'échapper à l'ouverture de la porte. Ne placez rien sur la porte en verre, cela risquerait de la détériorer.

Guide pour Cuire/Rôtir

Toutes les durées de rôtissage sont basées sur la cuisson de viandes décongelées. Les viandes congelées peuvent nécessiter beaucoup plus de temps. L'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée. Les résultats de cuisson peuvent être variables; ajustez ces durées afin de les adapter à vos besoins individuels. Pour un résultat optimal, préchauffez le four à poser sur un plan de travail pendant 4 - 8 minutes à la température de cuisson souhaitée.

VIANDE	TEMP DU FOUR	DURÉE PAR LIVRE
Rôti de Porc	325°F (165°C)	40-45 min.
Rôti de Bœuf	300-325°F (150°-165°C)	25-30 min.
Jambon	300-325°F (150°-165°C)	35-40 min.
Poulet	350°F (175°C)	25-30 min.

Cuisson des Pizzas: (éléments de chauffage supérieur & inférieur)

1. Placez la grille du four sur le guide de support du milieu.
2. Paramétrez le réglage de température sur « MAX/TOAST » (max/toast) (≈475°F - 246°C).
3. Positionnez la commande des fonctions sur «BAKE/CONVECTION BAKE » (four/four á convection).
4. Préchauffez le four pendant 4 - 8 minutes. Placez la pizza sur la grille du four, en vous assurant qu'elle est le plus au fond possible à l'intérieur du four. Cuisez jusqu'au niveau de cuisson souhaité. Pour obtenir un doré optimal, n'insérez pas le plateau de récupération des miettes.

Fonction Grill: (élément de chauffage supérieur)

1. Placez les aliments sur le plateau à cuire/égoutter.
2. Placez la grille du four dans le guide de support adapté en position haute ou basse. Placez le plateau à cuire/égoutter avec les aliments sur la grille du four. Assurez-vous qu'il y a un espace dégagé d'au moins 1" entre les aliments et les éléments chauffants.
3. Réglez la commande des fonctions sur « BROIL » (grill).
4. Paramétrez le réglage de la température sur « MAX/TOAST » (max/toast) (≈475°F - 246°C).
5. Réglez la commande du minuteur sur la durée souhaitée. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement. À l'aide de maniques ou de gants de cuisine, ouvrez la porte et retirez le plateau à cuire/égoutter ainsi que les aliments. **ATTENTION:** Faites preuve d'une extrême prudence au moment où vous ouvrez la porte. Maintenez les mains et le visage à l'écart car de l'air très chaud ou de la

vapeur pourraient s'échapper lorsque la porte va s'ouvrir. Ne placez rien sur la porte vitrée, car cela risque de la détériorer.

Guide d'utilisation du Grill

Les résultats de cuisson peuvent être variables; ajustez ces durées afin de les adapter à vos besoins individuels. Vérifiez souvent pendant la cuisson au grill afin d'éviter de trop cuire. Toutes les durées de cuisson au grill sont basées sur des viandes décongelées. Pour un résultat optimal, préchauffez le four pendant 4 - 8 minutes à la température de cuisson souhaitée.

VIANDE	TEMP DU FOUR	DURÉE DE CUISSON
Hamburger	400°F (205°C)	15-20 min.
Côte de Bœuf	400°F (205°C)	20-25 min.
Côtes de Porc	400°F (205°C)	20-25 min.
Côtes d'agneau	400°F (205°C)	20-25 min.
Cuisses de Poulet	400°F (205°C)	30-35 min.
Filets de Poisson	350°F (175°C)	20-25 min.

Fonction Toast: (élément supérieur & inférieur)
Le four grande capacité permet de toaster 1 à 6 tranches de pain, 6 demi-muffins anglais, des gaufres surgelées, ou des crêpes. Lorsque vous toastez seulement 1 ou 2 éléments, placez les aliments au centre du four.

1. Assurez-vous que le plateau de récupération des miettes est en position.
2. Placez la grille du four sur le guide de support du milieu en position haute. Placez les aliments à toaster sur la grille du four.
3. Paramétrez le réglage de température sur « MAX/TOAST » (max/toast) (≈475°F - 246°C). Aucun préchauffage n'est nécessaire avec ce réglage.
4. Réglez la commande des fonctions sur « TOAST » (toast).
5. Réglez la commande du minuteur sur la durée souhaitée. Une durée plus longue produira un toast plus grillé.
6. Une fois les toasts prêts, retirez la grille du four en utilisant des maniques ou des gants de cuisine. **Remarque:** Si vous toastez plusieurs fournées de pain, l'une après l'autre, réglez la commande du minuteur sur une durée plus courte après la première cuisson car le four sera déjà chaud et il aura besoin d'un temps de cuisson plus court.

Fonction de Maintien au Chaud: (éléments de chauffage supérieur & inférieur)
Pour utiliser le four à poser sur un plan de travail afin de maintenir au chaud des aliments déjà cuits, suivez ces étapes.

1. Positionnez la commande des fonctions sur «BAKE/CONVECTION BAKE » (four/four á convection).
2. Paramétrez le réglage de la température sur « WARM » (maintien au chaud) (≈175°F - 79.4°C).
3. Réglez la commande du minuteur sur la durée de maintien au chaud souhaitée.
4. Retirez les aliments du four une fois la durée de maintien au chaud écoulée, ou lorsque vous êtes prêt à servir.

ASTUCES

- La cuisson par convection utilise de l’air chaud en mouvement, au moyen d’un ventilateur, et permet une cuisson plus rapide dans de nombreux cas par rapport à l’utilisation d’un four à poser traditionnel à radiation. Le ventilateur envoie de l’air chaud vers chacune des zones de l’aliment, fixant rapidement l’humidité et la saveur, et produisant une température plus uniforme tout autour de l’aliment. La Four à convection à poser sur un plan de travail de Chris Freytag a été conçu avec un ventilateur très silencieux. Si vous entendez un bruit de moteur (ronronnement), c’est que la fonction de convection fonctionne à plein régime. Vérifiez pour vous assurer que votre four est posé sur une surface plane. Si le four n’est pas à niveau, il peut hochet.
- Pour pouvoir accueillir une grande diversité d’aliments, la grille du four est réversible et elle peut être posée à trois hauteurs différentes. La grille peut être insérée en position haute ou basse dans l’un des guides de support situés le long des parois du four.
- **Tailles Recommandées pour les Moules** – Les tailles de plats suivantes devraient passer dans votre Four à poser sur un plan de travail. Pour vous assurer que le moule entrera dans le four, placez le moule à l’intérieur du four avant de préparer votre recette. Lorsque vous cuisez des pains, nous vous recommandons de ne pas remplir le moule à plus de la moitié.
  - moule à mini-muffins 12 coupelles
  - moule à muffins 6 coupelles
  - moule à pain 8 x 4 (20.3 x 10.1 cm)
  - moule à pain 9 x 5 (22.8 x 12.7 cm)
  - mole ou plat à cuire rond ou carré de 8” (20.3 cm)
  - plat à mijoter de 1-1½ quart (3.8 - 5.7 l) – la plupart des types

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À POSER SUR UN PLAN DE TRAVAIL

ATTENTION: Avant de nettoyer le four, réglez toujours le minuteur et les commandes de fonctions sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon de la prise secteur et laissez le four refroidir complètement.

Pour maintenir la propreté de votre four à poser, essuyez les tâches de nourriture renversée et les miettes après chaque utilisation.

1. La grille du four, le plateau à cuire/égoutter, et le plateau de récupération des miettes peuvent être lavés à l’eau savonneuse chaude à l’aide d’un torchon, rincés et séchés ou être passés au lave-vaisselle automatique. N’utilisez pas de tampon à récurer métallique ou abrasif ou de détergents sur ces pièces car cela risque de détériorer leur finition.
2. Essuyez l’extérieur du four ainsi que la porte vitrée à l’aide d’un chiffon doux humide puis séchez. N’utilisez aucun type de tampon à récurer ou de détergent sur les surfaces externes ou sur la porte vitrée car elles seraient alors rayées. Si le verre est rayé, il peut s’affaiblir et se briser.
3. Essuyez l’intérieur du four à l’aide d’un torchon humide, essuyez puis séchez. N’utilisez pas de tampon à récurer métallique ou abrasif, de détergent ou de produit de nettoyage pour four sur l’intérieur du four, car cela le détériorerait. Faites preuve de prudence en essuyant autour des éléments de chauffage afin d’éviter toute détérioration.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	SOLUTION
Aliments trop/pas assez cuits	Température ou réglage incorrect(e) Placement de la grille	Ajustez la durée ou la température. Votre four à poser étant plus petit que votre four traditionnel, il va atteindre des températures élevées plus rapidement et cuire plus vite. La grille peut avoir besoin d'être ajustée pour accueillir des types d'aliments particuliers
Fumée ou odeur pendant le chauffage du four	Huiles de fabrication	Il est possible que de la fumée et/ou une odeur se diffusent lors du chauffage initial en raison de la diffusion d'huiles de fabrication – c'est normal. Effectuez un cycle de chauffe du four de 5-10 minutes à vide sur « MAX/TOAST »
Bruits	Expansion/Contraction pendant le chauffage. Ventilateur à convection	Quelques petits bruits d'expansion/contraction seront peut-être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est normal. Si votre four à poser est le modèle à convection, assurez-vous que votre four se trouve sur une surface plane.
Odeur de brûlé	Accumulations d'aliments à l'intérieur du four, sur les éléments chauffants ou le plateau de récupération des miettes.	Voir la section « Nettoyage de votre four ».
Le four ne se met pas en marche	L'appareil est débranché. Commande des fonctions réglée sur « OFF » (arrêt). Le minuteur n'est pas activé.	Branchez l'appareil à la prise secteur Paramétrez la commande des fonctions sur le réglage souhaité. Tournez la commande du minuteur vers le réglage souhaité.
L'élément chauffant ne reste pas allumé		Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par cycles afin de maintenir la température correcte.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.
Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn : Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connus : ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) :___________________________

L5837 02/11 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine

West Bend®

Chris Freytag

Horno de Encimera

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Electrics, LLC a través de nuestro sitio web:
www.registerfocus.com

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- No toque los elementos calentadores pues podría sufrir quemaduras serias.
- Un incendio podría iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares. No guarde ningún artículo encima del artefacto electrodoméstico mientras esté en operación.
- La comida demasiado grande o los utensilios metálicos no deben insertarse en este artefacto electrodoméstico ya que pueden causar un fuego o una descarga eléctrica.
- Desenchufe el horno y ciérrele la puerta si se observa fuego.
- Mientras este horno no esté en uso, no guarde en él ningún material que no sea alguno de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los materiales siguientes en el horno: plástico, papel, carton y similares.
- Debe tenerse extremo cuidado al usar recipientes construidos de materiales que no sean de metal o vidrio.
- No cubra la rejilla, la bandeja de hornear/de goteo o parte alguna del horno con hojas de aluminio, ya que ocasionará un sobrecalentamiento.
- Cuando no se esté usando el horno y antes de la limpiarlo, siempre gire el temporizador de control y el selector del nivel de calor a la posición apagada (OFF) y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
- El no limpiarlo tras cada uso puede resultar en un potencial peligro de incendio.
- No lo limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No use utensilios afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno pues si la rayase podría debilitarla y causar que se haga añicos.
- Coloque los recipientes para cocinar, los moldes, la bandeja de hornear/de goteo y la rejilla sobre una almohadilla térmica, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No los coloque directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Este dispositivo no está diseñado para calentar aceite u otros líquidos.
- Se debe tener extrema precaución al retirar la bandeja de hornear/de goteo o al desechar grasa caliente.
- Como protección contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.

- Se requiere una supervisión cercana cuando este artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente de pared.
- Desenchufe siempre el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sufrido cualquier tipo de daño. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No intente reparar este artefacto usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico**.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Rejilla del Horno: Su horno incluye una rejilla de horno cromada. Esta debe colocarse en el horno con el lado redondeado de cara al fondo del horno. Al voltear la rejilla cara abajo tendrá más espacio en relación a los elementos calentadores, lo que permite que alimentos más altos puedan caber en el horno.
Bandeja de Hornear/de Goteo: La bandeja de hornear/de goteo puede utilizarse para hornear o recalentar alimentos o para atrapar los jugos de cocción.
Bandeja de Migas: Permite deshacerse fácilmente de las migas.

ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

- Retire cualquier etiqueta adhesiva de las superficies de calentamiento.
- Asegúrese de que el horno esté libre de cualquier papel u objeto que no deba usarse en el horno.
- Limpie el interior, la rejilla del horno, la bandejas de migas, la bandeja de hornear/de goteo y los demás accesorios del horno tal como se describe en la sección “Limpieza del Horno de Encimera” de este manual.
- Antes de operar el horno de encimera, asegúrese de que la bandeja de migas, seca y limpia, esté en su posición.
- Seleccione una ubicación para el horno que sea nivelada y esté en un área abierta con una separación de las paredes, cortinas o gabinetes de por lo menos 6 pulgadas (15 cm).
- Antes de utilizar el horno por primera vez, gire el control de temperatura a la posición “MAX/TOAST” (máximo/tostar) y ajuste el temporizador a un tiempo de 5 - 10 minutos o hasta que el humo se disipe. Esto eliminará cualquier aceite residual usado en su fabricación.

USO DEL HORNO DE ENCIMERA

Uso Básico:

1. Coloque el horno de encimera sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, y lejos de cualquier borde.
2. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Asegúrese de que el cordón eléctrico no esté tocando ninguna parte del horno antes de ponerlo en operación ni mientras esté funcionando.**

3. Inserte la bandeja de migas. Coloque la rejilla del horno y/o la bandeja de hornear/de goteo en la posición deseada.
4. Ajuste el control de funciones al ajuste deseado.
5. Ajuste el control de temperatura a la temperatura de cocción deseada.
6. Ajuste el temporizador y permita que el horno se precaliente durante 4 - 8 minutos. **Nota**: La función “TOAST” (tostar) no requiere precalentamiento.
7. Una vez que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos dentro del mismo, sobre la rejilla del horno. Utilice el recipiente de cocción apropiado, si se requiere. Ajuste el temporizador al tiempo deseado.
8. Cuando el tiempo haya transcurrido, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente. Abra la puerta y retire el recipiente de cocción usando almohadillas térmicas o guantes de cocina. Desenchufe del tomacorriente. Permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.

PRECAUCIÓN: Tenga extremo cuidado al abrir la puerta. Mantenga sus manos y cara alejadas puesto que aire o vapor muy caliente podría liberarse al abrir la puerta. Nunca ponga nada sobre la puerta de vidrio, pues pueden dañarla.

NOTA: Al hornear pizzas, aperitivos, galletas, pasteles, etc., siga las instrucciones del paquete o de la receta respecto a los tiempos y temperaturas de horneado. Debido a que el horno encimera es más pequeño que un horno convencional, podría calentarse más rápido y cocinar en un tiempo más breve. Asegúrese de vigilar de cerca el alimento para prevenir que se queme. Además, si está preparando tandas múltiples, quizás necesite reducir los tiempos de cocción para las tandas subsiguientes una vez que la tanda inicial se haya horneado. Para facilitar la limpieza, coloque la bandeja de horneado/de goteo en la guía de soporte de la rejilla inferior para atrapar cualquier derrame.

Función de Horneado/Horneado de Convección: (elemento superior e inferior)

PRECAUCIÓN: No use en el horno bolsas para asar ni recipientes plásticos o de vidrio pues podrían causar daños.

1. Coloque la rejilla del horno en la guía inferior de soporte de la rejilla.
2. Coloque la pieza a hornear (dentro de un recipiente de cocción apropiado) sobre la rejilla del horno.
3. Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
4. Ajuste el control de funciones a la posición “BAKE/CONVECTION BAKE” (hornear/hornear con convección). Precaliente el horno ajustando el temporizador al tiempo deseado de precalentamiento. Recomendamos 4 - 8 minutos.
5. Una vez precalentado, gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj al tiempo deseado de cocción. Si el horneado se ha completado antes de que suene el temporizador, gire el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj a la posición “OFF” (apagado), o manualmente ajuste el control de funciones a la posición “OFF” (apagado). **Nota:** Si el horno es apagado girando el control de funciones a la posición “OFF” (apagado), el temporizador continuará contando en cuenta regresiva hasta 0. Abra la puerta y retire el recipiente de cocción utilizando almohadillas térmicas o guantes de cocina.
   PRECAUCIÓN: Tenga extremo cuidado al abrir la puerta. Mantenga sus manos y cara alejadas puesto que aire o vapor muy caliente podría liberarse al abrir la puerta. Nunca ponga nada sobre la puerta de vidrio, pues pueden dañarla.

Guía de Horneado/Asado

Todos los tiempos de asado están basados en cocinar las carnes a una temperatura descongelada. Las carnes congeladas podrían tardar mucho más. El uso de un termómetro para carne es altamente recomendado. Los resultados de la cocción podrían variar; ajuste estos tiempos para adaptarlos a su gusto personal. Para los mejores resultados, precaliente el horno de encimera durante 4 - 8 minutos a la temperatura de cocción deseada.

CARNE	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO POR LIBRA
Asado de Puerco	325°F (165°C)	40-45 min.
Asado de Res	300-325°F (150°-165°C)	25-30 min.
Jamón	300-325°F (150°-165°C)	35-40 min.
Pollo	350°F (175°C)	25-30 min.

Horneado de Pizzas: (elementos calentadores superior e inferior)

1. Coloque la rejilla del horno en la guía de soporte de la rejilla del medio.
2. Ajuste el control de temperatura a la posición “MAX/TOAST” (máximo/tostar) (≈475°F - 246°C).
3. Ajuste el control de funciones a la posición “BAKE/CONVECTION BAKE” (hornear/hornear con convección)
4. Precaliente el horno durante 4 - 8 minutos. Coloque la pizza sobre la rejilla del horno, asegurándose de que entre lo más adentro posible en el horno. Hornee hasta el grado deseado. Para un dorado óptimo, no inserte la bandeja de hornear/de goteo.

Función de Asar al Grill: (elemento calentador superior)

1. Coloque el alimento en la bandeja de hornear/de goteo.
2. Coloque la rejilla del horno en la guía de soporte de la rejilla apropiada, bien sea en posición hacia abajo o hacia arriba. Coloque la bandeja de hornear/de goteo con el alimento sobre la rejilla del horno. Asegure de que haya al menos un espacio de 1” (2.5 cm) entre el alimento y los elementos calentadores.
3. Coloque el control de funciones en la posición “BROIL” (asar al grill).
4. Ajuste el control de temperatura a la posición “MAX/TOAST” (máximo/tostar) (≈475°F - 246°C).
5. Ajuste el temporizador al tiempo deseado. Cuando el tiempo haya pasado, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente. Utilizando almohadillas térmicas o guantes de cocina, abra la puerta y retire la bandeja de hornear/de goteo y el alimento. **PRECAUCIÓN:** Tenga extremo cuidado al abrir la puerta. Mantenga sus manos y cara alejadas puesto que aire o vapor muy caliente podría liberarse al abrir la puerta. Nunca ponga nada sobre la puerta de vidrio, pues pueden dañarla.

Guía de Asado al Grill

Los resultados pueden variar: ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción para adaptarlos a su gusto personal. Mientras asa el alimento al grill, revíselo a menudo para evitar cocerlo de más. Todos los tiempos de asado al grill están basados en carnes que están a una temperatura descongelada. Para los mejores resultados, precaliente el horno de encimera durante 4 - 8 minutos a la temperatura de cocción deseada.

CARNE	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
Hamburguesa	400°F (205°C)	15-20 min.
Bistec T-bone	400°F (205°C)	20-25 min.
Chuletas de Cerdo	400°F (205°C)	20-25 min.
Chuletas de Cordero	400°F (205°C)	20-25 min.
Patas de Pollo	400°F (205°C)	30-35 min.
Filetes de Pescado	350°F (175°C)	20-25 min.

Función Tostar: (elementos calentadores superior e inferior)

El horno de gran capacidad permite tostar 1 a 6 rebanadas de pan, 6 mitades de molletes ingleses, wafles congelados o panqueques. Al tostar sólo 1 o 2 piezas, colóquelas en el centro del horno.

1. Asegúrese de que la bandeja de migas esté en su debida posición.
2. Coloque la rejilla del horno en la guía de soporte de la rejilla del medio en la posición más arriba. Coloque las piezas a tostarse sobre la rejilla del horno.
3. Ajuste el control de temperatura a la posición “MAX/TOAST” (máximo/tostar) (≈475°F - 246°C). No se requiere precalentar con este ajuste.
4. Ajuste el control de funciones al ajuste “TOAST” (tostar).
5. Ajuste el temporizador al tiempo deseado. Un tiempo mayor producirá un tostado más oscuro.
6. Al terminar de tostar, retire la rejilla del horno usando almohadillas térmicas o guantes de cocina. **Nota:** Si está tostando varias tandas de pan, una atrás la otra, ajuste el temporizador a un tiempo menor después de la primera tanda puesto que el horno ya estará caliente y se requerirá menos tiempo de tostado.

Función Calentar: (elementos calentadores superior e inferior)

Para utilizar el horno de encimera para mantener los alimentos calientes, siga los siguientes pasos.

1. Ajuste el control de funciones a la posición “BAKE/CONVECTION BAKE” (hornear/hornear con convección).
2. Ajuste el control de temperatura a la posición “WARM” (calentar) (≈175°F - 79.4°C).
3. Ajuste del temporizador al tiempo de calentamiento deseado.
4. Retire el alimento del horno cuando se haya completado el tiempo de calentamiento, o cuando se esté listo para servirlo.

Consejos Prácticos

- La cocción con convección utiliza el movimiento de aire caliente, por medio de un ventilador, y en muchos casos proporciona una cocción más rápida que los hornos de encimera radiantes. El ventilador envía aire caliente a todas las zonas del alimento, lo cual sella rápidamente la humedad y el sabor, y produce una temperatura más pareja en todo alrededor del mismo. El Horno de Encimera de Convección de Chris Freytag ha sido diseñado con un ventilador sumamente silencioso. Si usted escucha el motor funcionando (zumbido), esa es la función de convección trabajando. Asegúrese de que el horno se encuentre sobre una superficie nivelada. Si el horno no está nivelado, puede sonajero.
- Para acomodar una amplia variedad de alimentos, la rejilla del horno es reversible y se puede colocar a tres alturas diferentes. La rejilla puede insertarse en posición cara arriba o cara abajo en cualquiera de las guías de soporte de la rejilla ubicadas a lo largo de las paredes laterales del horno.
- **Tamaños de Moldes Recomendados**: los siguientes tamaños de moldes deberán caber en el Horno de Encimera. Para asegurarse de que el molde quepa, colóquelo dentro del horno antes de preparar la receta. Al hornear en moldes de pan, recomendamos que no llene el molde más allá de la mitad.
  - Molde de 12 tazas para mini-molletes
  - Molde de 6 tazas para molletes
  - Molde de pan de 8 x 4 pulg. (20.3 x 10.1 cm)
  - Molde de pan de 9 x 5 pulg. (22.8 x 12.7 cm)
  - Molde o bandeja de hornear redonda o cuadrada de 8 pulg. (20.3 cm)
  - Cazuela de 1-1½ cuartos de galón (3.8 - 5.7 l) - la mayoría de los tipos

Limpieza del Horno de Encimera

PRECAUCIÓN: Antes de limpiar cualquier parte del horno, siempre coloque el temporizador de control y el selector de funciones en la posición “OFF” (apagado), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que el horno se enfríe.

Para mantener el horno de encimera limpio, tras cada uso limpie con un trapo todo derrame de alimentos, salpicaduras y migas.

1. La rejilla del horno, la bandeja de hornear/de goteo, la parrilla para asar y la bandeja de migas pueden lavarse con un paño de cocina en agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse; o pueden lavarse en un lavavajillas automático. No use ninguna esponja o limpiador metálico o abrasivo con estas piezas, pues pueden dañar el acabado de las mismas.
2. Limpie el exterior del horno y la puerta de vidrio con un paño suave humedecido y luego séquelos. No use ningún tipo de esponja o limpiador abrasivo sobre las superficies exteriores o la puerta de vidrio pues las rayará. Si el vidrio se rayase, éste puede debilitarse y romperse.
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y luego séquelo. Dentro del horno, no use esponjas metálicas, limpiadores abrasivos ni limpiadores de horno ya que podrían dañarlo. Tenga cuidado de no causar daño alguno al limpiar alrededor de los elementos calentadores.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
Alimentos cocidos de más o de menos	Temperatura o ajuste incorrectos Colocación de la rejilla	Ajuste el tiempo o la temperatura. Debido a que el horno de encimera es más pequeño que un horno regular, se calentará más rápido y cocinará en menos tiempo. Podría ser necesario ajustar la posición de la rejilla para dar cabida a tipos específicos de alimentos.
Humo u olor al calentar	Aceites utilizados en la fabricación del artefacto	Al calentar por primera vez podría emanarse algo de humo y/o olor a causa de la liberación de aceites usados en la fabricación - esto es normal. Haga funcionar el horno vacío durante un ciclo de 5-10 minutos en la posición “MAX/TOAST” (máximo/tostar).
Ruidos	Expansión/contracción al calentarse. Horno de convección	Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal. Si el horno de encimera es un modelo de convección, asegúrese de que el horno esté sobre una superficie nivelada.
Olor a quemado	Acumulación de alimentos dentro del horno, en los elementos calentadores o	Refiérase a la sección de "Limpieza del Horno".
El horno no se enciende	El artefacto está desenchufado. El control de funciones está ajustado a la posición “OFF” (apagado). El temporizador no está encendido.	Enchufe el artefacto al tomacorriente Ajuste el control de funciones al ajuste deseado. Gire el temporizador de control al ajuste deseado.
El elemento calentador no se mantiene encendido		Los elementos calentadores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura apropiada.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____